49e Année. — N° 42. 16 Octobre 1932.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Ce que l'on aurait pu gagner en vinant à la cuve les vins de 1932

On se plaint partout, et particulièrement dans le Midi, de la faiblesse alcoolique des vins de la présente récolte.

Il eût été facile d'y remédier, si les viticulteurs avaient eu la faculté d'ajouter à leurs vendanges l'alcool qui a été réquisitionné par l'Etat.

La réquisition a porté sur plus de 200 mille hectolitres d'alcool à 100 degrés.

Ce qui aurait permis d'augmenter de un degré vingt millions d'hectolitres de vin, ou de un degré et demi quinze millions d'hectolitres.

On aurait ainsi considérablement accru la qualité moyenne des vins de 1932, et répondu aux desiderata, si fréquemment exprimés au cours de ces dernières années. Il aurait suffi pour cela d'en revenir à la vieille et si utile pratique du vinage à la cuve.

Et voyons maintenant ce qu'à coûté à nos viticulteurs le régime de réquisition instauré par les dernières lois.

L'alcool, si l'on tient compte des frais de distillation, a été payé aux viticulteurs à 400 francs l'hectolitre au maximum, soit 4 francs le degré.

200 mille hectolitres à 400 fr. = 80 millions de francs.

Si cet alcool avait été employé au vinage, il vaudrait actuellement 16 francs le degré, ou 1.600 francs l'hectolitre. **200 mille hectolitres à 1.600 francs = 320 millions.**

La perte subie par l'ensemble des viticulteurs méridionaux (France et Algérie), **s'élève donc au chiffre coquet de 320 millions — 80 millions, soit : 240 millions.**

Les millions ainsi perdus auraient permis, sans doute, de donner du travail aux ouvriers de la vigne, de réduire ainsi le chômage, engendré par la situation actuelle, et aussi d'acheter quelques sacs d'engrais pour récupérer dans la récolte de 1933, une partie des pertes subies cette année.

Tel est l'admirable résultat auquel nous a conduit la prétendue sagesse de ceux qui président aux destinées de la viticulture.

Si nos viticulteurs médionaux sont satisfaits de cet état de choses, c'est qu'il ont vraiment bon caractère, car ils ne sauraient ignorer qu'ils sont les seuls à supporter, en France, le poids des réquisitions.

Congrès national des Bouilleurs de cru

Le cinquième Congrès du Syndicat national des Bouilleurs de cru s'est tenu à Agentan (Orne), le dimanche 2 octobre.

La petite ville d'Argentan n'est pas tout à fait aux portes de Montpellier, mais à mille kilomètres en chiffres ronds.

Je m'y suis rendu néanmoins, car je tenais à constater l'*état d'âme* des bouilleurs bretons et normands, et je dois dire que, si l'enthousiasme était grand l'an dernier au Congrès de Grenoble, il n'était pas moindre cette année, bien au contraire ! De même que les alsaciens, les jurassiens, les bourguignons, les dauphinois, sans oublier les vignerons du Centre, du Sud-Ouest et même du Midi, bretons et normands sont bien décidés à recouvrer leur pleine liberté par tous les moyens légaux..... et même illégaux.

Et si le gouvernement et le Parlement ne leur donnent pas satisfaction, il pourrait se faire que sur un mot d'ordre parti — d'Arbois — que beaucoup dénommeraient volontiers la Mecque, la Ville sainte des bouilleurs de cru — deux millions d'alambics s'allument à la même heure sur notre territoire.

Le Congrès était présidé par M. Dessin, président du Syndicat, assisté de M. le Sénateur Hayaux, secrétaire général, qu'entouraient MM. Millerand et Dentu, sénateurs de l'Orne ; Roulleaux-Dugage, organisateur du Congrès ; d'Audiffret-Pasquier, De la Malérie, députés de l'Orne ; Guérin, député de la Manche ; Alexandre Duval, député de l'Eure ; De Madaillac, député de la Nièvre ; Cautru et Laniel,

députés du Calvados ; Montillot, député de la Haute-Saône ; Denis, député de la Mayenne ; L'Eculier, député du Jura ; Cointreau, député de Maine-et-Loire ; Boulay, député de Saône-et-Loire... et j'en oublie peut-être.

Toutes les motions présentées par le Bureau furent adoptées à l'unanimité, y compris celle concernant la création d'une section viticole, sur le rapport très documenté de M. Henry Servière.

En fin de séance, l'ordre du jour suivant fut voté par acclamation :

« *Trois mille congressistes, réunis au théâtre d'Argentan, à l'occasion du cinquième Congrès national des bouilleurs de cru, mandataires d'environ 1.200.000 bouilleurs de cru, groupés dans leurs Fédérations départementales et dans les Associations agricoles et viticoles, en complet accord avec les légitimes revendications des trois millions de bouilleurs de cru de France qui représentent avec leurs familles plus du quart de la population du pays, adressent au Sénat l'expression de leur ardente gratitude pour son vote décisif du 31 mars dernier, acquis par 200 voix contre 76 en faveur du retour à la liberté de distillation.*

« *Demandent au Gouvernement de déposer dans les délais les plus rapides, sur le Bureau de la Chambre, conformément à la motion Cautru, la proposition de loi adoptée par la Chambre Haute.*

« *Invitent les députés à voter sans retard cette loi de justice et de libération impatiemment réclamée depuis si longtemps par la masse paysanne de France.* »

Puis l'on s'en fut au banquet.

Banquet monstre !! que de nombreux toasts égayèrent, et tout se termina dans l'enthousiasme général, et au cri de *Vive la liberté !!!*

Les moûts concentrés

Le Conseil général de l'Hérault a, sur le rapport très documenté de M. Jean Félix, discuté la question des moûts concentrés. Avec juste raison, l'Assemblée départementale s'est élevée contre les restrictions apportées au transport des moûts.

L'enrichissement des moûts pauvres en sucre aurait permis à de nombreux viticulteurs d'éviter les grosses difficultés que leur procure une année à climat désaxé.

La lecture du procès-verbal de la séance de la Commission interministérielle, du 22 juillet 1931, corrobore la documentation du député de l'Hérault.

Nous lisons en effet :

« A la demande de M. Barthe, M. Dubois expose l'économie du décret.

« La direction des Contributions indirectes s'est attachée à réduire dans toute la mesure du possible le développement de l'emploi des moûts concentrés, afin de parer aux dangers que cette pratique pourrait occasionner.

« Le décret exclut notamment l'emploi des moûts concentrés « d'une région à l'autre ».

« M. Dubois fait d'ailleurs observer, que la fabrication des moûts concentrés ne pourra être pratiquée que par des spécialistes bien outillés, avec des raisins du pays, pendant la période de vinification, sur des moûts en fermentation... »

On ne voit donc pas, par la lecture de ce texte, que la Commission interministérielle ait voulu donner aux mots «raisins» du pays la limitation arbitraire des limites d'un canton.

Par les mots « d'une région à l'autre », on a bien voulu définir les limites naturelles du vignoble, basées sur les cépages, les pratiques de culture et le climat.

En empêchant l'application du décret, comme l'exigeait le bon sens, on a donné un argument sérieux à ceux qui essayent de battre en brèche les mesures utiles de défense qu'avait pu obtenir le Parlement.

Je suis particulièrement heureux de constater que le Conseil général de l'Hérault se trouve enfin en complet accord avec le *Progrès Agricole et Viticole*, qui depuis longtemps a soutenu la même thèse.

L. Degrully.

RÉSULTATS D'ESSAIS DE TRAITEMENT A L'ALUN

Après la parution des articles de M. Lepetit en juillet dernier, attirant l'attention des viticulteurs sur l'emploi de l'alun dans la lutte contre le mildiou, des essais ont été tentés au Château de Villeroy, près Sète, dans une vigne d'Aramon noir, poussant dans un sol de sable de plage, vigne qui avait subi plusieurs attaques de mildiou.

M. Lepetit disant que l'alun semblait arrêter le développement du mildiou déjà existant, donc était curatif, les essais n'ont comporté qu'un seul traitement à l'alun, donné, d'ailleurs, en supplément des traitements cupriques normaux. Ce traitement a été effectué le 1er août 1932.

La vigne où ont eu lieu ces essais a été divisée en bandes parallèles, de chacune 40 souches de largeur.

La 1re bande était un témoin qui, comme les autres témoins, n'a reçu aucun traitement le 1er août.

La 2e bande a été traitée avec une bouillie bourguignonne à 2 o/o de sulfate de cuivre additionnée de 2 o/o d'alun.

La 3e bande : témoin.

La 4e bande a été traitée avec une solution à 4 o/o d'alun.

La 5e bande : témoin.

La 6e bande : bouillie à 2 o/o + alun à 2 o/o.

La 7e bande : témoin.

La 8e bande : alun à 4 o/o.

La 9e bande : témoin.

Dans chacune des bandes qui ont reçu de l'alun, deux grappes légèrement attaquées par le mildiou, deux moyennement attaquées et deux fortement

attaquées ont été marquées et copieusement arrosées de la solution employée.

En cours de végétation aucune différence n'a été contatée entre les parties traitées et les parties témoins, pas plus qu'entre les grappes copieusement arrosées et celles qui n'avaient reçu que la pulvérisation normale. Le mildiou a paru arrêté partout. Cependant, lorsque les raisins mûrissant ont grossi fortement, il a été observé que des pédoncules attaqués par le mildiou et dont la blessure s'était séchée, se brisaient sous le poids des raisins, laissant choir sur le sol partie de leur grappe ou parfois toute leur grappe. Ce phénomène s'est produit avec la même intensité dans les bandes traitées et dans les témoins.

A la vendange, les raisins de chaque bande ont été soigneusement pesés et les résultats obtenus sont consignés dans le tableau ci-dessous :

	Nombre de souches	Poids des raisins récoltés	Rendement en K° à l'hectare	Rendement en H° à l'hectare
	—	—	—	—
Bande N° 1	680	1.019 K°	6.660 K°	51 H° 2
Bande N° 2	800	784 K°	4.300 K°	33 H°
Bande N° 3	900	794 K°	3.920 K°	30 H°
Bande N° 4	1020	626 K°	2.727 K°	21 H°
Bande N° 5	1100	755 K°	3.050 K°	23 H° 5
Bande N° 6	1200	902 K°	3.340 K°	25 H° 8
Bande N° 7	1300	925 K°	3.162 K°	24 H° 3
Bande N° 8	1400	1.476 K°	4.685 K°	36 H°
Bande N° 9	1490	1.712 K°	5.106 K°	39 H° 2

D'où il résulte qu'en moyenne, les rendements en hectos à l'hectare (comptés à 130 K° de raisins pour 1 hecto) sont les suivants :

Solution d'alun à 4 o/o	29 H° 9
Bouillie 2 o/o + alun 2 o/o	29 H°
Témoins..................................	32 H° 4

Les différences constatées entre les divers essais proviennent soit d'une attaque de mildiou plus ou moins forte, soit d'une fructification plus ou moins importante et, en moyenne, les divers traitements ont donné les mêmes rendements, de sorte que l'on peut dire, d'après ces essais, que le traitement à l'alun effectué en supplément le 1er août dans cette vigne, n'a pas arrêté le développement du mildiou et n'a pas protégé ce qui restait de récolte.

Nous ne parlons là que de ce cas tout particulier, et nous ne prétendons pas, sur le vu de ce seul essai, que l'alun n'a aucune efficacité. Nous comptons d'ailleurs, l'année prochaine, reprendre et étendre nos essais de traitement à l'alun, en poursuivant des traitements comparatifs dès le début de la végétation.

A. TOUZE,
Ingénieur E. A. M.
Ingénieur-chef des Services viticoles
de la Cie des Salins du Midi.

LES VINS DANS LES VILLES DE HOLLANDE

Comme les Anglais, les Hollandais font le matin leur principal repas comportant, café, lait ou thé, œufs à la coque ou au miroir (sur le plat), confiture ou compote avec pain d'épice, pain grillé ou petit pain beurré, sandwich de jambon.

A midi et le soir, les repas sont moins importants. Comme dans toute l'Europe centrale, les restaurants servent une portion de viande avec soupe, légumes ou salade, plus pommes de terre bouillies. Le pain et la boisson se paient en plus, de même que les fromages ou desserts.

La sauce de la viande est très grasse. On tient la fourchette de la main gauche et la charge avec le couteau.

La boisson est le plus souvent de la bière servie au verre, souvent aussi de l'eau minérale naturelle ou artificielle.

Les canaux entre lesquels sont bâties sur pilotis les villes des Pays-Bas sont d'aspect peu attrayant pour le buveur d'eau. On ne met point la carafe sur la table. Il faut préciser : « Eau de la conduite » pour obtenir un verre d'eau ordinaire. Sinon on vous apporte de l'eau carbonique payée en supplément.

Un lunch est un déjeuner froid encadré entre un café et un thé. Presque tous les aliments sont à l'état de sandwich dans des petits pains, y compris le fromage de hollande, peu bouqueté, et que l'on coupe avec des disques mécaniques, comme on coupe le jambon.

Nous avons participé à un lunch-banquet à 2 florins (20 francs par tête).

Comme vin, une demi-coupe de champagne pour un toast au début du repas. Puis comme boisson, du café. Ni bière, ni vin. Non satisfaits, certains participants français et anglais se firent apporter de l'eau ordinaire ou de l'eau minérale.

Il semble que, surtout dans la crise coloniale actuelle, les Hollandais poussent patriotiquement à la consommation du thé. Ils seront atteints de théisme comme les Tunisiens.

Nous n'avons pas vu consommer de vin, sauf dans un petit restaurant de la Haye où une famille française avait une bouteille de Bordeaux en prévision de plusieurs repas.

Ceci dit, voyons les prix des vins offerts à emporter en florins (10 fr. 30) qu'il nous suffira de diviser par dix pour parler en francs. Se rappeler aussi que les bouteilles vides sont reprises pour cinquante centimes.

*
* *

Les Iles Zélandaises sont lieux de villégiature pour les Anglais. A Flessingue et Middelbourg, nous avons commencé à apprécier la cherté de la vie dans ce pays dont les habitants profitèrent doublement de la guerre. En n'y participant pas d'abord, ni par leurs personnes ni par leur patrimoine et ensuite en vendant à haut prix aux alliés et surtout aux empires centraux bloqués.

Aujourd'hui seulement on commence à sentir le ralentissement du trafic. Ce qui n'empêche pas les hollandais les plus modestes de s'octroyer un confortable et un luxe inconnus dans les pays méditerranéens...., mais ils n'ont pas le soleil. On s'attend toujours à voir tomber la pluie quand on vient du sud !

De Middelbourg à Rotterdam, on traverse plusieurs cantons fruitiers. On y fabrique des vins de fruits où dominent les groseilles rouges excédents les possibilités d'exportation, en particulier à Kapelle, à Krabbendijke (digue des crabes). Les noms en dijke et sbuis (écluse) sont nombreux dans ces pays de « polders » conquis sur la mer.

*
* *

Rotterdam renferme une population cosmopolite très animée. Dans un quartier populaire où les israélites semblent dominer, on vend au litre du vin d'Espagne à 6 francs et à 13 francs, du vin de Porto rouge ou blanc (Roode, Witte « Port ») à 11 francs.

Puis vins en bouteilles. Rudesheimer (Rhin), 8 fr. 50; Niedersteiner 1929, 11 fr. ; Waldmeister 9 fr.

A noter que les vins du Rhin descendent en barques sans frais vers la Hollande.

Graves, 11 fr. à 13 fr. 50. Haut Sauternes 23 fr. 50.

Chianti, le « fiasco » d'un litre environ 16 francs.

Asti spumanti 21 francs.

Bourgogne Chablis 1919, 23 fr. 50.

Le Chablis se consomme avec les huîtres de la Zélande.

Mousseux divers 21 francs.

Champagne 36 à 50 francs.

*
* *

Den Haag, la Haye ou St-Gravenhage forme une agglomération purement administrative et résidentielle avec sa plage de Schèveningen.

Nous n'y avons pas remarqué beaucoup de détaillants exposant du vin, mais seulement une plaque : « Consortium vinicole français ».

Leyde renferme une très vieille université encore réputée par ses physiciens qui atteignent presque le zéro absolu en basse température.

Nous y avons visité le marché aux fruits arrivant et repartant en barque sur des eaux nauséabondes.

Voici des vins de fruits : « Poma » (jus de pommes), à 9 francs, « Kerso » (Cerise) à 11 francs, « Moussana » (cidre mousseux) à 9 francs, « Vinello », jus de fruits divers à 9 francs le litre. Cidre 1 fr. 70 la cancke.

Quant aux vins proprement dits :

Espagne 6 fr. 50 à 8 fr. 50. Vin du Cap à 8 fr. la bouteille.

Porto vieux origine 12 fr. 50. Muscat Lunel 16 fr.

Margaux 1926, 11 francs. Oporto 14 fr.

Porto rouge 8 fr. 50 et 11 fr.

Niedersteiner 17 fr. 50; Oppenheimer 14 fr.

Moselblümchen (petite fleur mosellane) 17 fr. 50.

Samos 7 fr. 70, 10 fr. et 12 fr. 50.

Muscatel 15 fr.

Pomard 27 fr. 50. Mâcon 17 fr. 50. Bourgogne 22 fr. 50.

Nous appelons l'attention sur le fait que les pays maritimes reçoivent facilement les vins de toutes nations et peuvent établir des concurrences suivant les prix, leur indifférence étant complète au point de vue intellectuel et moral.

Ils peuvent ne consommer que de bons vins puisqu'ils payent toujours

plus de 5 francs le litre ce qui permet 250 à 300 fr. l'hectolitre à la production.

*
* *

Amsterdam renferme une abondante population « flottante » au sens propre du mot, puisqu'elle couche au milieu des boulevards qui sont des canaux à l'eau noire bordés d'ormes noirs et de pignons heureusement peints et fréquemment lavés.

Les nombreux employés de tout sexe circulent à bicyclette, souvent arrêtés par des ponts levés ou des barrages d'agents.

Après un copieux petit déjeuner à la maison (ou compris dans le prix de la chambre à l'Hôtel), ils reçoivent au cours de la matinée, par les garçons ou filles de service, du café, du thé ou du chocolat, ce qui permet d'attendre le déjeuner vers 13 heures.

Cela ne comporte pas beaucoup de vin. Voici des prix à la bouteille à emporter. Nous mettrons entre parenthèse les prix d'un grand restaurant de première ou seconde classe.

Bordeaux rouges: Claret 7 fr. 80

Saint-Estèphe	8 fr.	(25 fr.)
Saint-Julien	8 fr. 50, 14 fr.	(27 fr. 50)
Saint-Emilion	9 fr. 70	(20 fr.)
Médoc	10 fr.	
Pontet-Canet	15 fr.	
Château-Margaux	17 fr. 50	(80 fr.)

Le prix de 80 fr. est celui d'un vin de 1920, mis en bouteille au château.

Bordeaux blancs (non datés)

Sauternes	9 fr. 80	(35 fr.)
Graves (sec)	10 fr. 80, 14 fr.	(25 fr.)
Côtes	13 fr.	
Barsac	15 fr.	(35 fr.)
Haut Sauternes	15 fr.	(40 fr.)

Bourgogne rouges datant de 1921 en général.

Mâcon	14 fr. 20	(30 fr.)
Pommard	14 fr. 50	(42 fr. 50)
Nuits	14 fr.	(50 fr.)

Bourgogne blanc (non daté).

Chablis	14 fr. 70	(42 fr. 50)

Vins du Rhin

Laubenheimer Wijn	10 fr.	(1924 : 30 fr.)
Niersteiner	12 fr.	(1929 : 35 fr.)
Liebfraumilch (Lait de la femme aimée)	14 fr.	(1925 : 40 fr.)
Rüdesheimer	13 fr.	(1929 : 30 fr.)

Vins de Moselle (7 fr. 50 à emporter) .... (25 fr.)

Moselblümchen .... (30 fr)

Zoek Wijnen (vin doux)

Muscat de Samos 7, 8 et 9 fr.

Muscat de Lunel 11 fr.

Bergerac 9 fr. 80

Portwijnen (Vins de Porto) rouges ou blancs.

A emporter 9 à 12 et 15 fr.

Champagnes 25 à 40 fr. .... (70 fr. à 80 fr.)

Vins d'Espagne

Tarragone 8 fr. (Bandera et Benito).

Malaga 9 à 15 fr. — (Tarragone et Magala classés comme liqueurs au verre).

Vins de table rouge 7 fr. 50 le litre.

Dans toute cette série, ce sont les vins de Porto qui paraissent le plus à la mode. Un particulier nous a déclaré qu'ils lui revenaient chez lui à 8 francs la bouteille, moins cher que les vins de liqueur français ou espagnols de même qualité.

*
* *

A Alkmaar on est en marge du Zuiderzee sur le fond duquel nous avons marché grâce aux nouvelles digues protectrices. Ces nouveaux terrains reviennent très cher (au moins 50.000 francs l'hectare). On n'y cultivera pas la vigne si ce n'est en serres.

Nous n'avons pu y relever de prix. Les bouteilles effilées de vins du Rhin y semblent surtout en honneur, puis les vins de péninsules méditerranéennes.

Nous y relevons comme bouteilles françaises : Chablis, Bordeaux, St-Julien, Médoc-bourg, Château la Dominique, St-Emilion, et surtout un Palus-Montferrand qui semble un trait d'union entre la Gironde et l'Auvergne.

Il est vrai que les courtiers en vins pour les Pays-Bas descendent en partie du Plateau de Millevache qui envoie ses eaux à la Garonne et à la Loire.

*
* *

Nous ne sommes pas allé à *Groningen*. Un de nos amis y a dégusté au restaurant, sous la même étiquette : « mise en bouteilles au château », deux vins de Bordeaux vendus 70 francs (pourboire en sus).

L'un d'eux était mauvais, l'autre excellent.

D'où ces réflexions : on peut dégouter les gens à jamais du Bordeaux avec de pareilles étiquettes.

Autre : Beaucoup de buveurs n'estiment un vin que parce qu'ils le payent cher.

Autre : Ces gens ont deux vins sous la même étiquette, l'une est fausse.

Ceci supposé parce que notre ami avait fait savoir qu'il avait habité la Gironde avant de commander la seconde bouteille.

*
* *

Nous sommes parvenu ensuite à *Wageningen*, petite ville entourée de laboratoires agronomiques spécialisés et qui donnent le ton aux recherches dans l'Océan Pacifique y compris l'Indo-Chine. Seulement arrivera-t-on à resynthétiser en vue de l'agriculture toutes ces « disciplines » bourgeonnantes ?

La viticulture en plein air ne semble pas au programme.

C'est au sud que nous quittons la Hollande aquatique, horticole et lacticole, fleurie et lavée pour reprendre pied sur le continent continu par les landes du Brabant septentrional. Dans le chef-lieu de ce département à *S'Hertogen-*

bosch (Bois le Duc), nous ne voyons guère offrir que des vins du Rhin à 12 ou 18 francs la bouteille, servis au grand verre d'un quart de litre à 3 fr. 50 ou 4 francs dans les restaurants moyens.

Et déjà le luxe disparaît, la cherté de la vie est un peu moindre ; on traverse au sud les landes de la *Campine* commune avec le Brabant belge, pays sec planté de pins, de seigle et de pommes de terre où l'existence est absolument terrienne, où l'on doit puiser l'eau pour arroser son jardin.

Le vin ne doit pas pénétrer beaucoup dans ce pays pauvre et sans navigateurs.

*
* *

Nous pensons que les gens vivant sur des bateaux tiennent à bord des fûts et surtout des bouteilles de vin constituant une boisson réchauffante et de bonne conservation. Mais peut-être aussi chassent-ils le « brouillard » par l'alcool. Il y a des maisons de liqueurs et spiritueux. Les débits (taperij) doivent être autorisés pour débiter des boissons alcooliques.

Il faut faire apprécier les vins français. Un habitant d'Amsterdam nous dit qu'on a envoyé des historiens conférencier sur l'histoire des crus. Ce qu'il faut organiser, ce sont des dégustations avec des conférences explicatives.

Il faudrait aussi s'habituer à traiter directement avec le public susceptible de consommer sans intervention du rideau de diplomates ou de hauts fonctionnaires qui empêcheront les échantillons d'arriver jusqu'aux lèvres des consommateurs. Satisfaire les « palais » et non les sentiments politiques.

Gurgy-sur-Yonne, août 1932.

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université
Ingénieur agronome.

LE DIAGNOSTIC LIGNEUX DE LA VIGNE
DANS SES RAPPORTS AVEC LA PRODUCTION (1)

Nous avons montré antérieurement que la fumure augmente, dans les organes persistants de la vigne, la proportion de chacun des éléments Az, $P^2 O^5$ et $K^2 O$ apportés au sol (2). Peut-on établir, dans la souche, un rapport entre le taux de ces éléments, considérés ensemble ou séparément, et la production ?

Nous savons déjà par les travaux de Pellé (1879) qu'il existe, pour les plantes annuelles, une relation directe entre la quantité totale de matières minérales que ces plantes renferment à maturité et le poids des substances pour lesquelles on les cultive (sucre pour betterave, amidon pour le blé.)

Au lieu d'envisager l'ensemble des matières minérales, il nous a paru intéressant de ne considérer, dans nos recherches sur la vigne, que certains éléments minéraux, ceux que nous lui fournissons par la fumure. *A priori*, le problème paraît simple ; en réalité, il est complexe et délicat. On ne peut

---

(1) *C. R. de l'Académie d agriculture*, 6 juillet 1932.
(2) *C. R. de l'Académie d'agriculture*, 23 novembre 1931, p. 934.

songer, si l'on veut avoir toute précision, à comparer entre elles des souches quelconques prises les unes dans un témoin dont le sol n'a reçu aucun élément fertilisant, les autres dans une parcelle fumée seulement depuis un an ou deux. Nos essais antérieurs nous ont, en effet, appris que l'action des engrais sur la vigne n'est sensible, l'année qui suit leur épandage, ni sur la composition minérale du bois, ni sur la récolte. Leur effet n'apparaît légèrement que la seconde année d'application ; il s'accuse la troisième année, davantage la quatrième. Une première condidion à réaliser, dans l'expérience, est donc de prélever les souches dans une vigne où les mêmes formules d'engrais ont été appliquées sur les mêmes parcelles pendant plusieurs années consécutives. Une seconde condition, non moins importante, est de comparer entre elles des souches jeunes, de même cépage, de même âge, saines, normales, de même forme et taillées de la même manière, de même poids et de même fructification.

Nous avons pu réaliser l'ensemble de ces conditions en 1930, à la suite d'un choix heureux. On a mis en comparaison une souche T de Chenin blanc (9 ans), prise dans un témoin où la vigne n'a jamais reçu d'engrais, même au moment de la plantation, avec une autre souche (K) prise dans une parcelle contiguë ayant reçu, chaque année, en 1928, 1929 et 1930 : 150 kgs de sulfate d'ammoniaque, 400 kgs de superphosphate et 900 kgs de chlorure de potassium, ces doses étant rapportées à l'hectare. Ces deux souches, situées à 7 mètres environ l'une de l'autre, étaient deux gobelets portant chacun 4 bras, 16 sarments et 25 grappes. Entières (racines comprises), elles pesaient respectivement, privées de leurs feuilles et de leurs raisins : 1 kgs. 612 (souche T) et 1 kgs. 647 (souche K). Les divers organes : racines, tronc américain (porte-greffe 3.309), tronc français, branches charpentières, sarments ont été pesés à l'état frais puis desséchés et soumis à l'analyse, après broyage. On a, par ailleurs, pesé les grappes, mesuré le volume du jus et analysé le moût.

Dans le tableau ci-après, nous mettons en parallèle la composition minérale en Az, P^2O^5 et K^2O de la partie vivace tout entière avec les résultats de l'analyse des raisins.

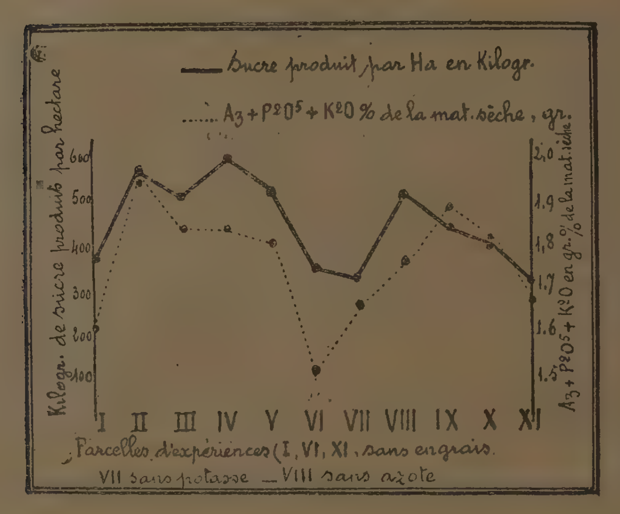
Souches comparées	Poids de la souche à l'état frais (organes persistants)		Poids de la matière sèche totale (souche décortiquée)	Pour la totalité de la matière sèche (gr.)				Fructification			
	Non décortiquée (gr.)	décortiquée (gr.)	(gr.)	Az	P^2O^5	K^2O	Az + P^2O^5 + K^2O	Nombre de grappes	Poids des grap. (gr.)	Vol. du jus cmc.	Sucre du jus (gr.)
Souche témoin (T)	1.612	1.385	727	5 97	3 39	2 47	11 83	25	1.800	1 030	139
Souche fumée (K)	1.647	1.431	810	7 28	4 95	3 95	16 18	25	2.300	1 540	191
Rapport $\frac{K}{T}$	1 02	1 03	1 11	1 21	1 21	1 59	1 36	1	1 27	1 49	1 37

Le rapport pour les souches K et T, des sommes Az + P^2O^5 + K^2O (1,36) est donc sensiblement le même que le rapport des quantité de sucre produit

(1,37) bien que la richesse saccharine du moût soit un peu plus faible pour la souche K, qui a donné un volume de jus plus grand, que pour la souche T. L'action de la fumure s'accuse dans la composition minérale du bois comme elle s'accuse dans le sucre produit.

GRAPHIQUE I

Relation entre Az + P^2O^5 + K^2O o/o de la matière sèche du bois et le sucre produit



Si, au lieu d'analyser la souche entière, nous ne prenons que la base des sarments aoûtés avec 3 yeux francs (diagnostic ligneux), nous trouvons, pour le rapport des sommes Az + P^2O^5 + K^2O, dans 100 de matière sèche $\frac{K}{T}$ = 1,45, nombre voisin du précédent (1,36).

Cette comparaison, établie dans un cas bien défini, nous fournit-elle des résultats susceptibles d'être généralisés ? Le diagnostic ligneux va nous renseigner sur ce point. Nous l'avons établi dans des conditions rigoureusement identiques, pendant 3 années consécutives (1929, 1930 et 1931) sur les 11 parcelles de notre champ d'expériences de Savennière qui comprennent 3 témoins sans engrais et 8 parcelles diversement fumées. Le graphique I nous montre comment ont varié d'une parcelle à l'autre : 1° les sommes Az + P^2O^5 + K^2O p. 100 de la matière sèche dans la base des sarments ; 2° les quantités de sucre produit rapportées à l'hectare (moyenne de 3 années).

Ainsi, dans les cas très divers où nous avons fait varier par l'action de la fumure, la valeur des sommes Az + P^2O^5 + K^2O, la concordance entre la composition globale du bois en ces éléments minéraux et la production du sucre est un fait général.

Cependant, quel a été vis-à-vis de la production, le rôle particulier de

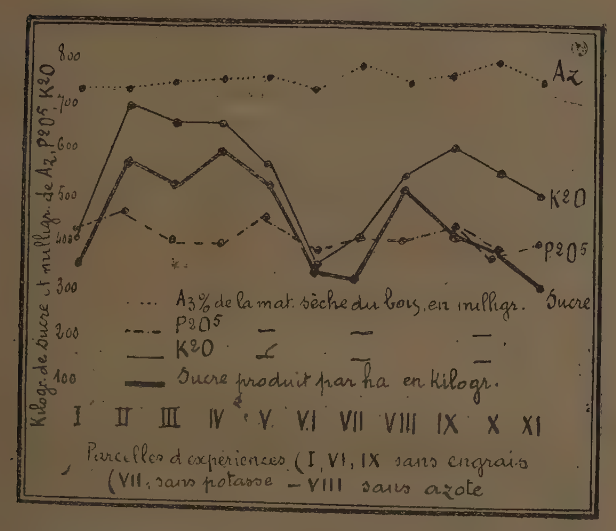
chaque élément? Nous ne pouvons le déduire des comparaisons précédentes.

Appliquons le diagnostic ligneux et comparons maintenant la composition du bois en chaque élément Az, P^2O^5 et K^2O, pris isolément, avec la production du sucre, dans chaque parcelle. Nous avons le graphique II (moyenne des 3 années).

Nous constatons :

GRAPHIQUE II

Relation entre Az, P^2O^5 et K^2O o/o de la matière sèche du bois et le sucre produit



1° De faibles variations dans les taux *d'azote* (p. 100 de la matière sèche du bois), d'une parcelle à l'autre, nullement en rapport, avec les grandes variations dans la production du sucre ; la concordance n'existe que dans quelques cas ; le plus souvent, il y a discordance.

2° Des variations dans les taux *d'acide phosphorique* plus marquées que pour l'azote, mais n'ayant encore qu'un rapport éloigné avec les variations dans le sucre produit et ne concordant avec elles, en moyenne, que 1 fois sur 2.

3° Des variations dans le taux de *potasse* ayant sensiblement la même amplitude que les variations dans le sucre produit et concordant avec elles remarquablement.

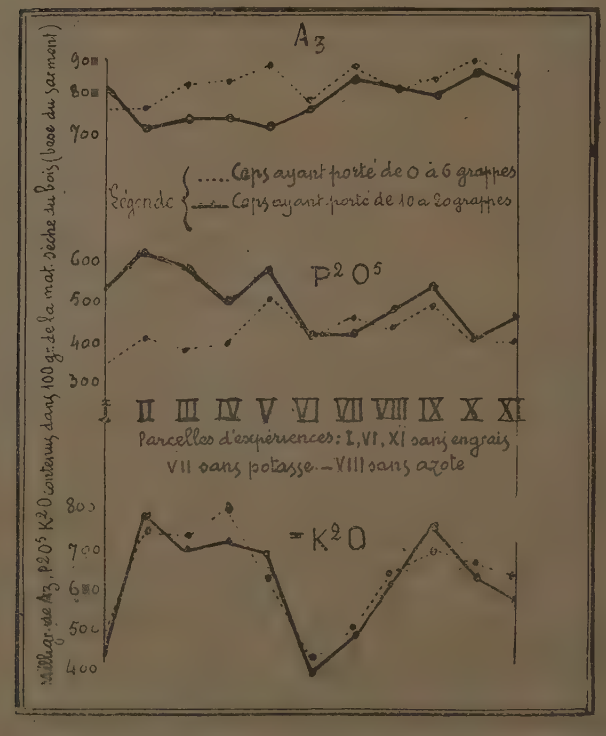
Nous avons pu établir, par ailleurs, que cette concordance est la conséquence d'une triple action exercée par les sels potassiques sur l'augmentation moyenne du poids de 100 grappes, du volume du jus et, à volume égal, de la richesse saccharine du moût. Cette *action directe* de la potasse sur la production du sucre est conforme de ce que nous savons du rôle de cet élément dans la formation des chloroleucites et, par suite, dans la photosyn-

thèse. Lorsque la potasse est à l'état de sulfate, ce rôle est exalté par l'action surajoutée du soufre, comme nous le montrerons dans une étude plus détaillée.

La production du sucre étant conditionnée aussi par le nombre de grappes, demandons-nous si un rapport existe entre le nombre de raisins portés par les souches et la composition centésimale de leurs bois en Az, P^2O^5 et K^2O.

GRAPHIQUE III

Relation entre le nombre de grappes par cep et la composition du bois en Az, P^2O^5 et K^2O



Pour donner aux expériences la précision nécessaire et écarter le plus possible les causes d'erreur, nous avons prélevé, dans chacune des 11 parcelles et pendant deux années consécutives, nos échantillons de bois sur deux lots de souches, les unes ayant porté de 0 à 6 grappes (moyenne 3) et les autres de 10 à 20 grappes (moyenne 15) en 1930 et de 10 à 15 grappes (moyenne 12) en 1931. Dans le graphique III, nous mettons en parallèle les résultats moyens obtenus pour ces deux années.

Ainsi le bois est généralement d'autant plus riche en azote que les souches ont porté moins de grappes. L'azote est donc bien avant tout l'élément

de croissance. Il n'intervient dans la production du sucre que dans la mesure où il agit pour augmenter le développement de la grappe, sans nuire à sa richesse saccharine. On conçoit qu'à cet égard l'azote puisse, suivant le cas, intervenir dans un sens positif ou négatif. Dans des essais en cours, nous avons entrepris de préciser davantage, au moyen du diagnostic ligneux, le rôle de cet élément.

Le graphique III nous montre qu'au contraire, le bois est d'autant plus riche en acide phosphorique que les ceps ont porté plus de grappes. Cette constatation ne saurait nous surprendre, connaissant l'importance de P^2O^5 dans la constitution de la graine (pépin) et il est logique de penser qu'une relation très étroite doit exister entre cette même richesse du bois en P^2O^5 et le nombre de pépins produits par la souche.

Pour la potasse, nous ne constatons pas de relation marquée (elle serait plutôt inverse) entre la composition du bois en cet élément et le nombre de grappes portées par les souches. Ce fait précise et limite le rôle de la potasse dans la production.

Conclusions

Dans des conditions expérimentales variées, en prenant comme base, pour évaluer la récolte, le sucre produit qui est le composant essentiel du moût de raisin, nous arrivons donc aux constatations suivantes :

1° Les sommes Az + P^2O^5 + K^2O pour 100 de la matière sèche de la base des sarments aoûtés varient, sauf exception, comme les quantités de sucre produit.

2° Cette concordance tient avant tout à ce que la richesse du bois en *potasse* est en rapport direct avec la production saccharine.

Elle tient aussi, dans une certaine mesure, à ce que la richesse du bois en *acide phosphorique* est en rapport direct avec le nombre de grappes.

4° Le diagnostic ligneux nous montre que la teneur du bois en *azote* varie en sens inverse avec le nombre de grappes. L'azote, élément de croissance par excellence, n'intervient donc dans la production du sucre qu'indirectement et dans la mesure où il favorise le développement des raisins sans nuire à leur richesse en sucre.

Les faits que nous venons de constater nous font pressentir tout le parti que l'on pourrait tirer du diagnostic ligneux en vue de préciser la notion de *fumure équilibrée*.

Ils nous montrent aussi que le diagnostic ligneux peut être considéré comme un *moyen de contrôle permanent* de l'action des engrais sur la production, même lorsque cette dernière a été réduite ou altérée par des maladies de la grappe survenues au cours de la végétation.

L'action conjuguée ou séparée des trois éléments Az, P^2O^5 et K^2O dont nous venons de contrôler les rapports avec la *production présente*, mérite aussi d'être étudiée en corrélation avec les matières de réserves (amylacées, azotées...) du bois, lesquelles conditionnent, dans une large mesure, la *production à venir*. Nous pensons que cette étude, qui est en cours, nous aidera à résoudre le problème de la *continuité* de la fumure (1).

E. VINET,
Directeur-Adjoint de la Station Œnologique
Régionale d'Angers.

(1) Nous tenons à remercier M. Halopeau, directeur du Laboratoire agricole de Maine-et-Loire, de l'aide analytique qu'il nous a apportée dans ce travail.

DISTILLATION DES VINS PIQUÉS

« Rentrant d'Aigues-Mortes, où j'ai eu l'honneur de faire votre connaissance, je trouve le numéro du 2 octobre de votre estimable Revue. A la page 334, je lis un court entrefilet intitulé :

« *Peut-on obtenir une bonne eau-de-vie d'un vin piqué ?* ».

L'emploi de la chaux, que l'on conseille, apporte évidemment une certaine amélioration, mais, de deux choses l'une : si l'on pousse la neutralisation jusqu'au bout, l'on est certain de distiller des amines dont l'odeur est affreuse (odeur de poisson) et si on ne sature qu'incomplètement, comme le conseille la note, il se forme encore un peu d'éther acétique.

Permettez-moi de vous dire que j'ai mis au point un moyen bien préférable, parce qu'il triomphe en même temps de tous les autres acides, volatils ou non, acide sulfureux, acides organiques, etc...

Ce moyen, c'est une distillation sous vide, sous un vide qui n'est pas très profond, mais qui suffit pour qu'on n'atteigne pas la température à laquelle les acides se combinent à l'alcool pour faire des éthers très odorants, très déplaisants, très difficiles à éliminer par la rectification subséquente.

L'eau-de-vie obtenue ne contient plus que les éthers formés par la fermentation elle-même, et notamment l'éther œnantique, dont le parfum est si apprécié. Or, même dans un vin tout à fait correct, ces éthers de fermentation ne représentent pas le tiers des éthers *formés par la distillation* sous pression atmosphérique.

Dans le cas de vins piqués ou sulfités, la proportion peut descendre deux ou trois fois plus bas.

Enfin, cette distillation sous vide a un avantage bien plus net encore, c'est qu'elle est gratuite au point de vue du combustible. En raison même de la basse température dont elle se contente, on n'a pas besoin de la vapeur du générateur : c'est la vapeur alcoolique à 96° G. L. et à 79° centigrades, du haut de la rectificatrice, qui se charge de chauffer la colonne à distiller, par un double effet de chauffage analogue à ceux qui sont utilisés en sucrerie.

En résumé, mieux et bien meilleur marché ».

E. Barbet.

LA FRANCE N'A PAS ATTENDU L'EXEMPLE DE L'ALLEMAGNE POUR FAIRE DE LA PROPAGANDE EN FAVEUR DU VIN

Depuis une quinzaine de jours, nous lisons dans de nombreux journaux de Paris et de Province : « Le Syndicat d'Initiative de Mayence a organisé la Propagande en faveur du Vin en décidant que tous les Groupements qui visiteraient la Ville et les environs recevraient un bon leur donnant droit à un verre de Vin du Rhin dans un Restaurant ou un Café de Mayence ou des environs.

Voilà deux ans, nous avions lu également dans les journaux sous le titre « Une heureuse initiative ». Pendant un voyage en Belgique nous avons

constaté la distribution de timbres portant le portrait de Pasteur et sa phrase « Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons », et les journaux ajoutaient alors comme aujourd'hui. Pourquoi ne pas imiter cet exemple dans notre Région ?

Or, pour la Belgique, les timbres avaient été adressés par l'Association de Propagande pour le Vin de Béziers qui depuis plus de six ans les délivre gratuitement (ou au meilleur prix suivant le nombre demandé).

Au sujet des dégustations gratuites créées par Mayence pour les groupements qui visitent la ville ou les environs, nous devons encore signaler un précédent : Depuis sa création, le Syndicat d'Initiative de Béziers aidé par l'Association de propagande de cette ville a, non seulement, distribué des bons aux groupements qui visitent la ville ou la région, mais encore a accueilli ces groupements, en organisant à leur intention, des dégustations des meilleurs vins de pays. Actuellement, après entente avec l'A. P. V., le Syndicat d'Initiative de Béziers délivre aux groupements français et étrangers qui visitent la ville, non seulement des Bons de vin, mais encore des « bons de raisins » et des « bons de jus de raisins ».

Nous ne saurions trop féliciter les organisateurs de cette utile propagande et espérons que toutes les régions viticoles voudront bien suivre cet exemple bien français.

Quand verrons-nous à Mayence et dans toute l'Allemagne les repas à prix fixe vin compris ?

A. P. V.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

La journée du Fruit et l'Exposition des marques Agricoles collectives à la Foire de Lyon le 8 Novembre 1932. — Le XIV[e] Congrès de l'Agriculture française, organisé par la « Confédération nationale des Associations agricoles » se tient cette année à Lyon (les 9 et 10 novembre), en même temps que la Foire d'Automne. Il profitera ainsi de l'intérêt qui s'attache aux manifestations de la Foire de Lyon, du 6 au 13 novembre.

Ces manifestations comportent :

Des Expositions particulières organisées dans les stands du rez-de-chaussée.

Une Exposition des fruits et légumes standardisés et de leurs emballages.

Une Exposition des marques collectives agricoles.

Une Journée du Vin, le 7 novembre.

Une Journée du Fruit, la 8 novembre.

La Journée du Fruit est organisée par la Cie P. L. M. avec la collaboration de l' « Association française des Exportations agricoles » (A. F. E. A.), du Comité national permanant de l Exportation des fruits et primeurs et de l' « Union du Sud-Est ». A son ordre du jour, figurent les rapports suivants, tous d'un intérêt pratique évident.

M. Paillot, directeur de la Station de zoologie agricole de Saint-Genis Laval (Rhône) : Protection contre les parasites des arbres fruitiers.

M. Deaux, professeur à l'Ecole d'agriculture d'Ecully (Rhône) : Variétés commerciales de fruits.

M. Chappellu, Secrétaire général du Comité national permanant de l'Exportation des fruits et primeurs : Standardisation des fruits et légumes et de leurs emballages.

M. Monvoisin ; les meilleures méthodes actuelles d'utilisation du froid pour la conservation des fruits et légumes dans les entrepôts pendant les transports, dans les magasins de vente et chez le consommateur.

M. L. Prault, sécretaire-adjoint de la « Confédération nationale des Associations Agricoles » (C. N. A. A.) : Conditions du succès des marques agricoles collectives.

M. Michel Augé-Laribé. Moyens d'accroître la consommation des fruits et légumes.

Les réunions se tiendront dans la matinée et l'après-midi dans une des salles du Palais de la Foire.

L'Exposition Générale des Vins et Eaux de-Vie de la Bourgogne à Beaune en Novembre 1932. — Le soleil ayant favorisé cette année la Bourgogne de ses rayons, il faut pour que les vins soient parfaits retarder le plus possible l'époque des vendanges. Aussi l'Exposition Générale des Vins de Bourgogne qui les suit et qui devait avoir lieu les 12 et 13 novembre est-elle remise aux 19 et 20 novembre 1932, ainsi d'ailleurs que la Vente des Vins des Hospices de Beaune.

La qualité sur laquelle nous comptons cette année doit entraîner tous ceux qui s'intéressent aux vins merveilleux de notre région à venir honorer de leur présence cette manifestation unique.

Il est inutile de revenir sur son ampleur. Nous rappelons cependant que tous les vins de Bourgogne **y** sont représentés sans exception et que leur dégustation est entièrement gratuite.

Importation des fruits frais. — Le président du conseil, ministre des affaires étrangères, le ministre de l'agriculture, le ministre du commerce et de l'industrie et le ministre du budget,

Vu le décret du 8 juillet 1932, relatif à l'importation des pommes de terre à l'état frais, des fruits frais et des légumes frais ;

Vu l'arrêté du 19 novembre 1931, fixant les modalités suivant lesquelles pourra être autorisée l'importation de certaines marchandises étrangères ;

Vu l'article 2 de l'arrêté du 29 juillet 1932,

Arrêtent :

Art. 1er. — A dater du 1er octobre 1932, l'importation des fruits frais (Ex. 84 A), visés au décret du 8 juillet 1932, sera subordonnée à l'obtention préalable d'une autorisation d'importation délivrée par le ministère de l'agriculture dans les conditions fixées par l'arrêté du 19 novembre 1931. Toutefois, cette obligation n'est pas applicable aux fruits en provenance des pays ayant par application de l'arrêté du 29 juillet 1932, la gestion de leur contingent, dans les conditions fixées par l'arrêté du 14 janvier 1932.

Art. 2. — Le conseiller d'Etat, directeur général des douanes et le directeur de l'agriculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Semences de blé. — La Ferme Extérieure de Grignon met en vente des semences de blé aux conditions suivantes :

A. — Blés de sélection généalogique, lignées de Grignon :
Japhet n° 21
Vilmorin 23 n° 36 type ordinaire
— n° 59 type à feuillage plus clair

B. — Blés de reproduction :
Hybride 40 C. Benoist
Vilmorin 27
Vilmorin 29

C. — Blés divers en petite quantité, provenant des champs de comparaison (demander la liste), notamment Hybride à courte paille, Hâtif, Inversable lignée 42 ; nouveaux blés de Grignon : n° 11 (mi-hâtif, résistant rouille, épi rouge, beau grain rouge, terres moyennes), n° 237-5 (hâtif, paille longue, rappelle Bon Fermier, terres moyennes).

Conditions. Base : cours du disponible en Bourse de Commerce de Paris, le 17 août ; majoration : 105 fr., 90 fr. et 80 fr. suivant les catégories soit net 225 fr. catégorie A, 210 fr. catégorie B. 200 fr. Catégorie C.

Ces prix s'entendent pour marchandise logée en sac neufs de 50, 75 ou 100 kgs, emballage perdu, sur wagon départ en gare de Plaisir-Grignon. Conditions spéciales pour quantités importantes, majoration en-dessous de 50 kgs.

Adresser les demande à M. Brétignière, Directeur de la Ferme Extérieure, à Grignon (Seine-et-Oise).

BIBLIOGRAPHIE

Souvenirs d'un Sourcier, par le Vicomte Henry de France. — Un volume de 174 pages, prix, franco : 11 fr. — Librairie agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (VI).

L'auteur du *Sourcier Moderne* a rassemblé dans ce livre tout ce qu'il a pu voir, faire ou entendre d'intéressant depuis la période récente de la rénovation de l'art du sourcier.

L'auteur de ces *Souvenirs* ne s'est pas contenté de faire de la théorie et de la propagande, il a à son actif un très grand nombre de succès opératoires. Il raconte en détail les principaux. Il ne dissimule pas les quelques échecs qu'il a pu avoir, mais si ceux-ci sont en très petit nombre, c'est à sa connaissance approfondie de la Géologie qui l'attribue.

In difesa del vino tipico del chianti e del suo nome di origine, par le prof. dott. Rossi-Ferreri. — Un volume de 142 pages. Tipografia E. Rinaldi, Florence (Italie).

Voir aux Annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — La fermeté, qui est la règle générale au vignoble, a eu sa répercussion dans la situation des affaires dans les Entrepôts parisiens, où la tension qui s'était déjà manifestée précédemment s'est transformée en une hausse sur les vins de toutes les provenances.

On a enregistré un certain courant de demandes qui n'ont pas toujours pu être satisfaites, notamment sur les vins vieux d'Algérie, les vendeurs étant très rares dans cette spécialité. En vins nouveaux de cette origine, on a reçu quelques arrivages, mais les cours en ont été tenus très fermement, les 11° notamment s'établissant entre 195 et 200 fr. sur place.

Les vins vieux du Midi continuent à être recherchés et à faire prime et leurs cours ont progressé depuis la semaine précédente. Les 9° ont valu de 160 à 165 fr. et les 10° de 175 à 180 fr.

Il est arrivé, ces jours-ci, quelques réservoirs de vins nouveaux du Midi, dont la faiblesse en alcool et en couleur et l'acidité élevée ont bien confirmé ce qu'on savait déjà. Il n'y a guère eu d'acheteurs pour ces sortes.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 3 octob.	Cours du 10 octob.
	Vins nouveaux	Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°	Aramon plaine	12 à 13 fr. le degré	De 7°5 et au-dessus
8 à 9°	9,00 à 10 fr. 00	Vins vieux	12,50 à 14 fr. 50
9 à 10°	le degré	Plaine 8 à 9°	Costières 15 à 16 fr.
11°	Costières, 11 à 12 fr. 50	120 à 135 fr.	Vins vieux
11 à 12°	le degré	Montagne 9 à 10°	8 à 9°, 140 à 155 fr.
Rosé, paillet, gris ..		135 à 150 fr.	hausse 20 fr.
Blanc Bourret		Costières 10 à 11°	Costières 10 à 12°
		150 à 170 fr. l'hecto	160 à 175 fr.
			hausse 15 fr.

La Fédération des caves coopératives du Gard (Maison de l'Agriculture), porte à la connaissance des viticulteurs, les ventes effectuées au cours de la semaine du 3 au 9 octobre 1932.

Cave coopérative de Saint-Hilaire-d'Ozilhan. — 3 octobre : 200 hectos, vin rouge, 9 degrés, à 14 fr. le degré, enlèvement fin décembre : 5 octobre : une offre de 500 hectos, à 14 fr. 25 le degré, enlèvement fin octobre, a été refusée faute de vendeurs ; 6 octobre : 300 hectos, vin rouge, à 15 fr. le degré ; retiraison fin décembre.

Cave coopérative de Redessan. — 400 hectos, vin rouge, nouveau, sans garanti de degré, à 15 fr. le degré.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 4 octob.	Cours du 11 octob.
8°	Vins nouveaux	Vins rouges 8°	Vins rouges vieux 8°
9°	sous-marc	de 125 à 130 fr.	de 125 à 130 fr.
10°	9,00 à 10 fr. 00	9° de 135 à 145 fr.	9° de 145 à 150 fr.
11°	logé 10 à 11 fr.	10° 150 fr.	10° 155 à 165 fr.
Rosé	le degré		Vins nouveaux
Blanc de blanc			13,50 à 14 fr. enlèvement immédiat ; 14,50 à 15 fr., logés, de 7°5 et au-dessus

Cote officielle de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : vieux, 16 fr. 50 le degré ; nouveaux, de 15 à 16 fr. 50 le degré. Cours en hausse.

Montpellier. — La Fédération des Caves coopératives de l'Hérault nous signale les ventes suivantes, qui lui ont été communiquées :

Vins nouveaux. — Canet : Un lot vin rouge, 8 deg. 5, à 125 fr. l'hectolitre ; un lot vin rouge, 9 degrés, à 130 francs l'hectolitre.

Aspiran : Un lot vin rouge, 8 deg. 5, à 14 fr. le degré ; 4.000 hectolitres vin blanc, 10 degrés, à 150 fr. l'hectolitre ; un lot Clairette, 12 degrés, à 220 fr. l'hectolitre.

Saint-Drézéry : 400 hectolitres vin rouge, 8 degrés à 130 fr. l'hectolitre ; 400 hectolitres vin rouge, 9 degrés à 150 francs l'hectolitre.

La Distillerie Coopérative de Canet a vendu 8 pipes d'eau-de-vie de marc à 850 francs.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.

	Cours 1931 le degré de	30 sept. 1932	7 octob. 1932
Rouges	—	—	—
Plaine 8° à 10°.....	Vins nouveaux	120 à 136	130 à 148
Coteaux 9° à 11°.....	9,00 à 10 fr. 50	145 à 150	145 à 160
Ht-coteaux 9°8 à 11°8		150 à 165	»»» à »»»
Rosés			
Courants 8 à 9°.....	10 à 10 fr. 50	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 9 à 10° ..	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Blancs			
Courants 10 à 11°...	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 10° à 11°5	»	160 à 175	»»» à »»»

Récolte 1932 : Quelques foudres à retirer ont été payés de 100 à 120 francs l'hectolitre, suivant qualité. (Vins de 7 deg. 5 à 8 deg. 5).

La Chambre d'Agriculture de l'Hérault nous communique la cote officielle suivante :

Commission des cours. Marché de Béziers du 7 octobre 1932 : Vins rouges, récolte 1931, de 15 à 16 francs le degré.

Hausse importante sur les vins vieux.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers	:	1.000 hl.	10°	152 francs.
Près Servian	:	3.000 hl.	9°5	140 francs.
Près Béziers	:	1.500 hl.	9°7	150 francs.
Près Portiragne	:	700 hl.	9°2	140 francs.
Près Béziers	:	700 hl.	10°2	148 francs.
Près Béziers	:	400 hl.	7°9	130 francs.
Près Béziers	:	350 hl.	8°2	126 francs.
Près Vendres	:	500 hl.	10°8	160 francs.
Près Coursan	:	200 hl.	8°5	130 francs.

Pézenas. — Cours des vins du 9 octobre 1932 :

Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 15,00 à 16 fr. 00 le degré ; vins rosés, de »»,»» à »» fr. »» le degré ; vins blancs, de »»,»» à »» fr. »» le degré.

Olonzac. — Vins rouges 1931 : 15,00 à 16 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. - Cote du 9 octob. 1932 : vins rouges, 9°5 à 11°, 150 à 165 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 9 octob. 1932 : de 8°, de 122 à 128 fr. ; de 9°, de 135 à 145 fr. ; de 10°, de 145 à 155 francs ; de 11°, de 165 à 170 fr.

Gruissan (Aude). — On signale les quelques ventes de vins rouges de la récolte 1932 : Affre Paul, 80 hectos, 7°, 100 fr. ; Brigiden, 22 hectos, 126 fr. ; Iché Joseph, 9°, 127 francs ; Iché François, 9°, 127 francs.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours.

Vins rouges 1931, de 8 degrés à 11 degrés, de 15 à 16 francs le degré-hectolitre.

Observations. Marché très ferme, tant pour les vins de 1931 que pour les vins 1932.

Alcools en hausse

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation de cours. — Cours moyens pratiqués du 31 septembre au 5 octobre. — Vin du Narbonnais : récolte 1931, 9 degrés, de 140 à 145 fr. ; 10 degrés, de 150 à 155 fr. ; 11 degrés, de 160 à 165 fr.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière :

Minervois, de 9°, de 130 à 132 fr. ; 10°, de 138 à 142 fr. ; 11°, de 148 à 152 francs ; 12°, de 162 à 168 fr.

Corbières, de 10°, de 138 à 142 fr ; 11°, de 148 à 152 fr. ; 12°, de 162 à 168 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 1er octob.	Cours du 8 octob.
8°	Vins nouveaux	Vins nouveaux	Vins nouveaux
9°	9 à 10 fr. 00 le degré	7°5 à 9°	7°5 à 10°
10°		de 11,00 à 12 fr. 00	de 12,50 à 14 fr. 00
11°		Vins vieux	Vins vieux
12 à 13°		8 à 12°, 13 à 14 fr.	8 à 12°, 13,50 à 14,50
15°		le degré	le degré

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Vins nouveaux, 13 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré ; vins de 1931 : on nous signale une vente de vin de degré élevé, de Maury, à 15 francs le degré.

Alcools. — Alcools en hausse.

Baixas (Pyr.-Or.). — La semaine dernière, la Cave Coopérative vinicole a vendu à divers négociants, 900 hl. environ de vin rouge à 14 francs le degré et 300 hl. de vin rouge à 14 fr. 50 le degré.

Le 5 octobre, elle a vendu 150 hl. à 15 francs le degré.

Divers lots de vins monastels ont été vendus à 14 et 14 fr. 50 le degré.

Trouillas (Pyr.-Or.). — La Cave Coopérative a vendu 3.000 hectos de Carignan à 12 fr ; 3.000 hectos à 13 fr. 75 ; 1.000 hectos à 14 fr. ; 1.000 hectos, Alicante à 15 francs le degré. Tous ces lots sont vendus, retiraison courant octobre.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 5 octobre. — Région : rouge, 14,50 à 15 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 15,50 à 16 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 15,00 à 16 fr. 00 l'hecto-degré.

ALGÉRIE — **Alger.** — Du 1er octobre 1932 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 12,25 à 12 fr. 50 ; 2e choix, le degré 11 fr. 25

à 12,50; 3e choix, le degré, 9,50 à 10 fr. 75; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 10,00 à 11 fr. 50; vin de distillerie, 8,25 à 9 fr. 00 le degré, propriété.

Oran. — Du 1er octobre 1932 :

Vin rouge, le degré, 11,00 à 12 fr. 50.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 930 à 940 fr. ; eaux-de-vie de marc 52°, 870 à »»» fr. ; marc à 86°, 880 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 810 à 820 fr. ; trois-six de marc, 86°, 745 fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 450 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 950 à 960 fr. ; trois-six marc 100° deg., 890 à 900 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 880 à 900 fr.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 820 à 830 fr.; 3/6 marc, 560 fr. l'hecto ; eau-de-vie de Pézenas, à 52°, 600 francs.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 930 à 980 ; marc, 760 à 800 francs les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 8 octobre 1932.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate ..	2 fr. 50 à 2 fr. 65 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	1 fr. 60.
— — 20 à 22 o/o —	1 fr 70 à «,»» degré acid. tot.
— — au-dessus.	1 fr. 80 à »,»» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	3 fr. »» à 3 fr. 25 —

logé sacs doubles, wagon complet départ

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendanee sans changement.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce*. — 11 octobre 1932.

	Courant	Novembre	3 de Février
	—	—	—
Blé...........	114,25-113,25 P.	115,50-115,75 P.	119,50 P.
Seigle ...	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	87-86,50 P.	85,75 V.	86,75-87 P.

New-York, 7 octobre.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (54 fr. 23) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2 disponible (54 fr. 98) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation (36 7/8).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 24 ; pour le Continent 5 à 7.

Alger. — 1er octobre 1932.

Blé tendre colon, 1er choix, 135 à 134 ; 2e choix, 131 à 120. — Blé tendre marchand, 125 à 126. — Blé dur colon, 1er choix, 126 à 125 ; 2e choix, 161 à 160. — Blé dur marchand, 96 à 95. — Orge colon, 75 à 74. — Orge marchande, 57 à 56 — Orge Maroc logée, 70 à 71. — Avoine, 83 à 82. — Fèves, féverolles, 67 à 66 fr. — Foin laitier, 38 à 37. — Foin administratif, 26 à 27. — Paille, 15 à 14.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 2 au samedi 8 Octobre 1932

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
Angers						
Dimanche...	18.0	13.0	16 2	7.8	0.1	«
Lundi......	16.0	«	16.2	6.5	4.0	»
Mardi......	13 6	8.6	18.0	4.0	2.7	»
Mercredi ...	15.0	7 6	15.2	5 0	0.8	1.8
Jeudi.......	11.6	11.2	16.8	11.1	6 6	6.4
Vendredi ...	18 6	9 8	19.0	8.0	4.7	«
Samedi.....	20.6	12.2	19.7	13.7	»	trac.
Total....					30.8	8.2
Angoulême						
Dimanche ..	19.9	14.2	18.1	6.5	23.6	»
Lundi.......	16.1	13 8	21.0	1.6	28.2	«
Mardi	15.4	9.9	20.9	2.5	3.3	«
Mercredi ...	12.7	4 1	18.1	5 0	4.5	0.4
Jeudi..	15 4	9.1	18.4	13.1	20.0	4.0
Vendredi ...	19.6	8 9	17.0	9 0	0.9	»
Samedi.....	21.7	10.3	17.7	6.5	»	trac.
Total....					97.3	4.4
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	21 2	11.8	18.0	3.1	9.7	»
Lundi......	21.2	12.8	19.9	1.0	1.7	«
Mardi	21 2	10.2	16.9	1.8	2.8	»
Mercredi ...	15 3	8 7	22.2	1.0	»	«
Jeudi	22.5	9.8	17 0	11.8	15.4	21.8
Vendredi ...	21.0	6.3	16.9	6.4	«	«
Samedi	21.9	7.0	16.2	5 9	«	trac.
Total....					93.4	21.8
Bordeaux						
Dimanche ..	20.8	15.0	19.8	5.4	21 2	»
Lundi	15.2	13 6	21.2	8.0	25.9	»
Mardi......	15.4	9.7	22.0	3 6	19 3	«
Mercredi ...	13.5	4.5	19.0	5.5	0.2	«
Jeudi	19.0	6.2	17.6	11.8	9.7	15.6
Vendredi ...	21.2	7 6	20.2	4.8	0.6	«
Samedi.....	22.4	9.6	17.8	5.8	»	»
Total....					81.8	16.6
Toulouse						
Dimanche ..	24.8	14.7	19.5	3.9	0.7	»
Lundi	20.4	11.9	22.1	3.3	1.8	«
Mardi	16.9	10.8	22.8	5.0	1.2	«
Mercredi...	11.2	6.6	23.2	7.0	0.9	trac.
Jeudi.......	16.0	9 4	17.6	12.7	3 6	19.2
Vendredi ...	21.6	6 4	16.6	12.1	»	9.6
Samedi	21.9	5.3	20 6	8.4	»	»
Total....					20.0	29.0
Perpignan						
Dimanche,..	29.0	17 8	21.3	11.1	«	«
Lundi.....	27 3	15.0	22 0	9.2	»	«
Mardi.....	19.4	12 7	23 2	10 1	2.1	«
Mercredi....	16.6	10.8	19.5	12.1	2.2	»
Jeudi.......	22.4	12.3	19.4	15.1	14.0	6.3
Vendredi...	21.8	8.6	20.4	14.2	«	0.4
Samedi.....	19.8	8.8	25.0	15 7	0.3	»
Total....					18.6	6.7

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche	17.5	3.8	17.1	5.0	trac.	«
Lundi	16.5	12.5	13.7	7.0	1.0	«
Mardi	12.9	4.0	16.4	8.8	4.5	«
Mercredi	17.8	8.6	18.5	2.0	6 0	«
Jeudi	19 2	10.6	17.0	8 8	»	»
Vendredi	19.0	11.0	19.0	12.0	4.0	«
Samedi	20 2	7.2	19.0	14.0	»	1 2
Total					39.6	2.9
Dijon						
Dimanche	18.4	11.4	17.7	6.7	5 0	»
Lundi	19 7	10.8	14.7	5.8	9.9	«
Mardi	13.6	10.4	17.0	8.0	11.6	trac.
Mercredi	17 0	5.0	18.0	4.7	«	»
Jeudi	20.0	11.1	17.9	9.7	0.1	1.2
Vendredi	19 8	10.0	«	«	25 2	»
Samedi	19.3	9.3	16 3	8.9	«	trac.
Total					74.2	1.2
Lyon						
Dimanche	25.5	12.7	15.4	5.6	5.9	»
Lundi	18.2	1574	17.4	2.0	20.2	»
Mardi	15.1	12.2	17.4	1.8	11.0	»
Mercredi	14.1	8.6	21.4	2.7	trac.	«
Jeudi	17 9	9.7	15.9	13.8	0.2	11.9
Vendredi	22 3	9.3	16.8	10.4	24.5	0.2
Samedi	21.1	9 0	15.9	7.4	«	«
Total					92.3	12.1
Marseille						
Dimanche	25.9	19.4	20.6	5.4	»	«
Lundi	24 6	18.6	22.4	8.0	»	»
Mardi	19.6	12.9	21.7	9.3	trac.	«
Mercredi	21.3	10.3	22.0	9.0	»	«
Jeudi	21.3	18.2	»	»	37.3	«
Vendredi	22.8	12.0	22.2	15.0	0.9	11.9
Samedi	22.7	13 8	22.8	9.3	«	«
Total					64.3	11.9
Montpellier						
Dimanche	23.4	14.9	27.4	10.9	0 2	«
Lundi	25 0	12 5	25 0	10.9	»	0 2
Mardi	20.1	12 1	21.1	13 9	«	trac.
Mercredi	18.5	3.2	21 0	17.1	«	4.0
Jeudi	20 1	11.2	23 6	8 6	0.2	0.2
Vendredi	20.4	8 1	22 6	8.0	0.2	0.2
Samedi	19 0	6.5	22.8	10 9	0.2	0.2
Total					102.4	24.1
Alger						
Dimanche	30.1	19.0	22.2	11 9	«	»
Lundi	26 8	21 0	25 0	12.9	1.6	»
Mardi	25 7	17 5	27.5	12.4	2.2	»
Mercredi	22.0	15 6	31 9	18.3	2.5	siroc.
Jeudi	19.9	15 8	26 7	16.9	16.5	«
Vendredi	20.4	14 6	21.2	13.3	«	8 3
Samedi	31 9	14.8	22 9	17.0	«	12.4
Total					23.5	20.7

Observations. — Automne   Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.